

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#10

soutěž **FIRMA ROKU**
očiima Tomáše Vlasáka

Vánoce se
SÁZAVOU

Horká čokoláda
HŘEJIVÁ RADOST

OBSAH

Úvodní slovo	03
Kraftové obaly	03
Zlato v Sázavě	03
Naše novinky	04
Rohové koláče	06
Mls Pardubického kraje	06
Společně nahoru	07
Vzducholodí do oblak	07
Zdolali jsme dvoutisícovku	07
Pekařství Sázava je firmou roku 2023 Pardubického kraje	08
Soutěž pro firmy a živnostníky očima Tomáše Vlasáka	09
Sázava hostila setkání rodinných firem	11
Workshop pro řidiče	11
Přestavba pekárny centrály Lanškroun	12
Myčka a hospodářství přepravek	12
Microtela	13
Sázava dětem a soutěž	14
Rekonstrukce	15

Vydavatel: Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o., Sázava 180, 563 01 Lanškroun

Redakce: Bc. Tereza Kašková, Martina Svatošová, Bc. Jan Koubek

Grafické zpracování: Lukáš Uchytíl / www.antmedia.cz

Fotografie a ilustrace: Adéla Horáčková, archiv Pekařství Sázava, Lukáš Uchytíl, Adobe Stock (183101477), dreamstime (11569782)

Tisk: HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

www.pekarstvisazava.cz

KRAFTOVÉ OBALY

A si jste si všimli, že se postupně věnujeme i obalům na prodejních, které právě procházejí proměnou. Ano i tato část prodeje je bedlivě sledována a s novou podobou Sázavy se postupně upravují a vylepšují i obaly výrobků na pultech i v prodejních.

Něco jde rychle, kraftové obaly, ty hnědé, jsou už nyní bez celoplošného barevného potisku. Další prvky obalů budou nahrazeny

postupně, v závislosti na výrobním vyladění našich dodavatelů. Nikam v tomto nespěcháme. Cíl je jasný, se změnou atmosféry a designu prodejen sladit naše sázavské vnímání i mimo naše nákupní zóny. Radost máme z NOVÉ PEVNÉ velké dortové krabice. To bude pecka! Její kvalitu ocení zákazník při manipulaci, ale i hospodyňky při skladování třeba domácího vánočního cukroví nebo jiných drobností.



ZLATO V SÁZAVĚ

Tento článek není o rýžování zlata v nedalekém sázavském údolí, ale je o bohatství. Svou cenu má zlaté srdce, šikovné „zlaté“ české ruce a ocenit poctivé řemeslo, snahu i pracovní nasazení je třeba, na tom si v Sázavě dáváme záležet.

Snad každá firma a její vedení občas přemýšlí, na kom ta jeho firma vlastně stojí, kdo jsou ti lidé v první linii, kvůli kterým má dál překonávat nové překážky, i když se zrovna ne všechno daří.

V minulých číslech jsme vám představili prodavačky stříbrné úrovně. Ano, naše bohatství je

v lidech, ve schopných zaměstnancích. Proto vzděláváme, motivujeme a pozorujeme, kdo se zdokonaluje a kam se posouvá, a to až k nejvyšším metám. To pomyslné zlato, ten náš šperk jsou nejlepší prodavačky Sázavy, které dosáhly této nejvyšší hodnosti.

Po třech letech od startu vzdělávacího systému máme první ZLATÉ vítězky. Prošly vzděláváním a dlouhou praxí, stážemi na jiných prodejních, přinesly okolo dvou desítek návrhů na zlepšení naší práce, za pulty jsou excelentní a v týmech hrají klíčové role. Tedy zazářily!



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI, MILÍ ČTENÁŘI

Ano, nezadržitelnou rychlostí se opět blíží ten čas radosti a veselosti, čas vánoční. My v Sázavě se radujeme už nyní, neboť jsme získali cenný titul nejlepší Firma roku Pardubického kraje 2023 a postupujeme do celostátního finále. Jak taková soutěž firem vypadá, se dočtete v aktuálním čísle sázavského magazínu. Odborná porota ocenila naši kvalitní práci i chuť dělat věci po svém, snahu dál rozvíjet VLASTNÍ SVĚT CHUTÍ A VŮNÍ i jasnou vizi stát se lídrem v pekařském oboru. Poděkování patří hlavně sázavským zaměstnancům, ale také věrným zákazníkům, kteří nás motivují k lepší práci a neustálému rozvoji, na němž neúnavně pracujeme. Naše výrobky jsou k dostání již na více než 400 místech a pečou se pro vás celý den i v našich speciálkách na třiceti pěti provozovnách, a to jsme ještě neskončili! Z různých měst a obcí nám píšete: „Chceme vás, Sázava nám tady chybí.“ Vydržte! Dokončujeme nové zázemí Sázavy, rozšiřujeme technologie, školíme další zaměstnance, abychom byli připraveni vyrazit ještě dál do světa s naší pekařskou vlajkou plnou chutí a vůní.

Jak se nám daří naplňovat všechny provozní výzvy a co je v pekárně nového, se dočtete dále. A jedeme dál. Přejeme vám i vašim blízkým klidné svátky a vše nejlepší v novém roce 2024.

Váš tým Sázavy.



HORKÁ ČOKOLA'DA

Kapka u nosu a mrznou vám prsty? Od úst jde pára a už už abyste byli v teple? Přijďte se zahřát k nám. Je u nás sladce. Nová horká „čokoška“ z prémiové tmavé čokolády i s mléčnou pěnou na vás bude čekat v každé sázavské prodejně, a nejenom v těchto chladných dnech. Pochutnej si nejen dospělí, ale hlavně děti. Třeba za odměnu?



PISTÁCIOVÁ *radost*

Zazijte radost s pistáciovou příchutí!

U nás v Sázavě se budete zelenat pouze radostí... V cukrárenské vitrině přistála další skvělá sladká novinka, tentokrát v podobě zeleného lahodného dezertu Pistáciová radost. Ochutnáte pistáciový korpus naplněný jemným krémem z bílé čokolády a pistáciových oříšků. Vše korunováno zdobením z pistáciové moučky. Pro fanoušky pistácií a lehkých zákusků je to ideální volba.



PROTEINOVÝ CHLÉB

tvůj nový parták

Chleba s pevnou tmavou kůrkou s žitným kváskem a ovesnými vločkami. Bohatý zdroj bílkovin a vlákniny doplněný o zdraví prospěšná semínka lnu a slunečnice. To je naše žhavá novinka, ochutnejte!



Kaiserka

*s vaječnou omeletou **

Když se spojí jednoduchost s nápadem, vznikne výzevná kaiserka s vaječnou omeletou, doplněná o plátky kyselé okurky a kolečka lahodné nasládlé červené cibulky. A ještě lepší je zapečená.

* Na požádání vám ji rádi zapečeme

s hovězí šunkou a pestem

V této masité variantě nechybí čerstvý polníček, plátky rajčátek a jako třešnička na dortu lahodná hovězí šunka. Skvělá záležitost.



ROHOVÉ koláče

JAKO OD
MAMINKY

lahodný →

tři náplně ↗ ↗ složený

Čerstvě upečené, máslem
potřené a cukrem posypané voní
laskavým domovem.

3 náplně:
mák, tvaroh a povidla.

MLS PARDUBICKÉHO KRAJE

Nemohli jsme chybět ani letos na dalším, již 17. ročníku soutěže o nejlepší regionální potravinu Pardubického kraje.

Do soutěže s krajskou podporou se v letošním roce přihlásilo třicet šest producentů se 116 produkty, rozříděné do čtyř tematických soutěžních skupin. V kategorii Mlýnské, pekárenské a cukrářské výrobky byly oceněny náš pšenično-žitný chléb s restovanou cibulkou s názvem CIBULÁK a ROHOVÝ

KOLÁČ, lahodný skládaný koláč se třemi náplněmi. Oceněné „MLSy“ byly představeny 24. září 2023 během Krajských dožinek na Pernštýnském náměstí v Pardubicích, kde jsme si osobně při slavnostním vyhlášení převzali ocenění „MLS Pardubického kraje 2023“. Máme obrovskou radost, děkujeme za toto vyznamenání, které můžeme jako „vítězové“ hrdě nosit. Velké díky patří hlavně našim zaměstnancům, pečícím s láskou tyto dobroty.



SPOLEČNĚ NAHORU



V Sázavě se rádi setkáváme osobně, mimo práci. Posilování mezilidských vztahů a firemní kultury je naší prioritou, proto pořádáme pro zaměstnance oblíbené akce, které propojují nejen zábavu, stmelení, ale také novou zkušenost. Letos jsme mimo kulturního muzikálového zážitku přidali také říjnový společný výšlap na nejvyšší vrchol Beskyd – Lysou horu. A že nás bylo! Téměř 70 zaměstnanců, různých věkových a vytrvalostních kategorií se s námi vypravilo naHORU. Měli jsme štěstí, počasí přálo, otevřená



krajina nám nabídla nádherné výhledy na celé Beskydy. Nechyběl společný oběd, který jsme si vychutnali na Chatě Emila Zátopka. Všichni jsme se zdárně a šťastně vrátili zpět do svých domovů, nikdo se nám neztratil... A kam vyrazíme příští rok? Jaký vrchol společnými silami opět zdoláme? To se teprve uvidí.

VZDUCHOLODÍ DO OBLAK

Ano, je to tak! Každoročně pořádaný Sportovní den pro zaměstnance Sázavy a jejich rodiny byl i letos plný nevšedních zážitků. Během celého odpoledne



čtyřlenná družstva doslova bojovala v několika soutěžních disciplínách. Nejlepší tým byl jako vždy odměněn, letos letem vzducholodí. Prolétla se i skupina soutěžících s nejhezčími kostýmy podle daného tématu, tentokrát to byl STŘEDOVĚK. Letošní ročník byl trochu jiný proti předešlým. V čem? Byl to takový malý „festáček“.

Snažíme se každý rok vylepšovat program, nabízet různorodou zábavu a připravit tak pro všechny zaměstnance



co nejlepší zážitek. Během odpoledne a pozdního večera vystoupily hned tři skvělé známé české kapely, Trocha klidu z nedalekého Šumperka, úžasná Kateřina Marie Tichá & Bandjeez a nakonec kapela Pekař. No řekněte, kdo jiný by měl vystoupit a hrát pekařům...

Celý večer korunoval velkolepý ohňostroj a tradiční „diskoška“ pod taktovkou našeho oblíbeného zaměstnance Standy Celého.

ZDOLALI JSME DVOUTISÍCOVKU...

Aneb potřetí společně v Tatrách. Tým managementu prověřil své fyzické schopnosti ve zdolávání horských vrcholů v Zuberici na Slovensku v západních Tatrách. Pro některé to byla opět skvělá výzva posunout hranici svých fyzických možností na maximum. Všichni jsme si společně užili dva krásné celodenní výšlapy na několik horských vrcholů, a někteří z nás dokonce úspěšně zdolali nejvyšší vrchol hlavního hřebene

Západních tater – Baníkov, který se vypíná nad krásnou Žiarskou dolinou. Nechyběly milované řetězy, řev medvěda z dálky, borůvky i jízda koňským povozem, kdy si veselá posádka zpříjemnila cestu zpěvem starých dobrých českých písniček. Pokud chcete zažít krásnou horskou dovolenou plnou zajímavých túr a malebného kraje, určitě neuděláte chybu, když se vydáte právě do těchto míst. Doporučujeme!



PEKAŘSTVÍ SÁZAVA JE FIRMOU ROKU 2023 PARDUBICKÉHO KRAJE

**ŠPATNÝ ČLOVĚK DOBRÝ
CHLEBA NEUPEČE**

Sen se stal skutečností a SÁZAVA získala ocenění „Firma roku 2023 Pardubického kraje“.

Cesta to nebyla jednoduchá, majitele jsme přesvědčovali několik měsíců, abychom se přihlásili. Všichni v managementu cítíme, že nastal čas sdílet příběh SÁZAVY. Pan Kollert i pan Matějka jsou pověstní svou skromností. Do veřejného vystupování se příliš nehrnou a jejich společné fotky do médií byste spočítali na prstech jedné ruky. Nakonec souhlasili a my jsme mohli Sázavu přihlásit a zjistit, jak to vidí odborná porota.

Přihláška obsahovala více než dvacet otázek, na které odpovídali majitelé. Důležitou součástí medailonku o firmě byly i finanční výsledky za poslední dva roky. Každá firma tak musela prokázat, že je nejen ekonomicky stabilní, ale má i vizi do budoucna.

PŘEDSTAVENÍ

Co nás odlišuje od konkurence?

Určitě neuvěřitelně silný příběh majitelů, jejich pokora, odhodlanost a pracovitost,



která je zdrojem růstu SÁZAVY. Začínali péct sami dva na malé vesnici a pekařské řemeslo se museli naučit od základů. Od začátku chtěli dělat něco užitečného pro lidi, co má smysl.

Nejvíce nás ale odlišuje od konkurence fakt, že v našich pekařských speciálkách opravdu pečeme.

Kde jiní pouze zásobují, aby mohli prodat, my od časných ranních hodin pečeme, a to po celý den. Naši nejvyšší hodnotou je chuť. Výrobky nedopékáme, ale v co nejširší míře skutečně pečeme přímo před zraky našich zákazníků. Cílem je dělat radost skrze zážitek, posouvat hranice chuti, vytvářet a určovat směr. Největší inovací poslední doby je zavedení nových způsobů postupného zrání těsta, které přináší novou úroveň vláčnosti, chuti i čerstvosti.

VÍTĚZSTVÍ

Jak probíhal samotný večer při vyhlášení vítěze Pardubického kraje?

Pan Kollert na pódiu představil Pekařství a cukrářství Sázava moc hezky. „Ani jeden z nás není vyučen v oboru, já jsem zemědělský technik, ty jsi elektromechanik,

vid’? Jsme spolužáci a tu káru táhneme už přes 30 let spolu. Stále nás to šileně baví. Dnes máme třicet pět vlastních obchodů, jdeme svou cestou, budujeme nezávislou síť a nedodáváme do zahraničních řetězců. Máme čtyři sta skvělých zaměstnanců.“

Majitelé měli celý večer radost z toho, že jsme se dostali mezi TOP 10 firem kraje. Společně jsme si vyslechli příběhy dalších úspěšných společností a živnostníků Pardubicka. Poté zasedla porota. Oba majitele vůbec nenapadlo, že bychom mohli získat třeba jen „bednu“. O to větší překvapení jsem s nadšením na jejich tvářích pozoroval, když vyhlásili pro Sázavu 1. místo „Firma roku 2023 Pardubického kraje“.



Upřímně, byl to pro ně šok, ale úsměv na pódiu je prozradil. Měli radost, že máme nejen spokojené zákazníky, ale že i odborná porota ocenila jejich příběh. Děkovaná řeč pana Matějky byla dojemná. Poděkoval zaměstnancům i zákazníkům a povyprávěl příběh, kdy jsem jim na jedné z porad sdělil: „Pane Matějku, pane Kollerte, váš problém je, že vás vůbec nezajímá, jak to vydělává. Vy hlavně chcete, aby to chutnalo zákazníkům.“

Poté znovu zopakoval, že cílem Sázavy je a bude, aby to lidem hlavně chutnalo!

BUDOUCNOST

Co bude dál?

Každé ocenění je závazkem do budoucnosti. V současné době pracujeme na dokončení přístavby výrobního závodu. Nadále budeme vyrábět a prodávat pekařské, cukrářské a lahůdkářské výrobky nejen v Pardubickém, Královéhradeckém a Olomouckém kraji, ale i v dalších regionech České republiky. Budeme pomáhat lidem skvěle se najíst a vychutnat si sázavskou kávu v síti našich specializovaných prodejen a kaváren, ve kterých naše výrobky přímo pečeme, a to v průběhu celého dne. V příštích deseti letech otevřeme dalších dvacet našich speciálek. Hlavním posláním je nabídnout kvalitní čerstvé pečivo a cukrářské výrobky co největšímu okruhu lidí. Obecně chceme



být VZOREM pro ostatní pekárny. Snažíme se posunout potravinářství na novou úroveň, aby zákazníci vyžadovali kvalitu od všech výrobců v oboru.

ODBOURNÁ POROTA

Jak naše vítězství komentovali sami porotci?

„Z malé firmy se Sázava stala zaměstnavatelem bezmála čtyř set lidí, má desítky poboček. Majitelé našli odvahu poprat se i s velkou konkurencí. Jdou prostě svou cestou. Jejich produkty jsou voňavé a křupavé. Postupují podle starých baťovských principů, včetně péče o své zaměstnance. Je to velmi oblíbená

a vyhledávaná firma, pro kterou je kvalita výrobků základem,“ okomentoval volbu poroty Viktor Baar z PwC Česká republika.

VÝKONNÝ ŘEDITEL

A jaké z toho mám pocity já osobně?

Přes třicet let tvrdé práce majitelů spojených s pokorou a úctou k řemeslu, zákazníkům i zaměstnancům se vyplatilo a pokračující úsilí je zárukou toho, že Sázava jako rodinná firma bude existovat i další generace. Mám super šéfy. Jsem vděčný, že už téměř patnáct let mohu pomáhat psát tento krásný příběh.

Ing. Faltus Robert – CEO/výkonný ředitel

SOUTĚŽ PRO FIRMY A ŽIVNOSTNÍKY OČIMA TOMÁŠE VLASÁKA

Pan Vlasák je nejen věrný zákazník Sázavy, ale také regionální ředitel kanceláře CzechInvest, která spolupracuje s soutěží Firma roku v Pardubickém kraji.

Ptali jsme se, jak se taková soutěž připravuje, co musí soutěžící firmy i živnostníci splnit a jakou roli hraje obor podnikání v takovémto klání.

Pekařství a cukrářství Sázava vyhrálo 1. místo v letošní soutěži Firma roku Pardubického kraje a postupuje do celostátního finále. Je to pro vás osobně velké překvapení?

Jelikož má porota 15 členů, je pro mě výsledek hlasování překvapením každý rok. Nicméně letos patřila „Sázava“ mezi tři

nejsilnější kandidáty, takže její umístění na stupních vítězů jsem očekával.

Co porotu na Sázavě tak zaujalo, co ocenila?

V porotě jsme se shodli, že Sázava je příkladem úspěšné, rostoucí domácí firmy, která má jasnou vizi rozvoje a dokáže



foto: Tomáš Kubelka

zvyšovat svůj podíl na trhu díky kvalitní produkci a chutným výrobkům. Silný příběh dvou majitelů, kteří podnik vybudovali z nuly, je přesně tím, co v soutěži hledáme. Určitě pomohla i osobní zkušenost, protože „pardubičtí“ porotci hodnotili Sázavu výše než „pražští“, kteří se rozhodovali jenom podle „papírů“.

Je náročné připravit takovou soutěž? Kolikátý ročník nyní běží?

Soutěže Firma roku a Živnostník roku vznikly před 18 lety jako projekt na podporu malých a středních firem. Pořadatelé hledají inspirativní příběhy úspěšných podnikatelů, tradičních rodinných firem i začínajících nadšenců. Správné příklady táhnou a my o nich chceme vyprávět. Je důležité, aby veřejně prezentovali svoji práci bez ohledu na zaměření, obor či velikost.



Jste porotcem poprvé? A co porotce při takové soutěži vlastně dělá?

Já sám jsem byl porotcem posedmé, z titulu mé funkce nepřetržitě od roku 2017. Práce porotce začíná v průběhu roku, kdy má právo nominovat kandidáty na titul. Před soutěžním večerem obdržíme materiály o finalistech, se kterými máme za úkol se seznámit. Sám se snažím si o firmách zjistit co možná nejvíce, pokud možno je navštívím. V průběhu finálového večera zhlédneme prezentace soutěžících a určíme pořadí od 1. do 10. místa. Vyměňujeme si názory s ostatními porotci a obvykle platí, že „my z Pardubického kraje“ sdílíme informace, které třeba naši kolegové z Prahy nemusí vědět a z materiálů je hned nepoznají.

Je pro firmy náročné dostat se do soutěže? Můžete stručně vyjmenovat podmínky, které musí soutěžící společnost splnit, aby se mohla zúčastnit?

Na tuto otázku neumím přesně odpovědět, v průběhu jara se sbírají nominace a pořadatelé soutěže pak vyberou deset finalistů. Za sebe mohu říci, že jsem pyšný na to, že se mi potřetí podařilo, aby mnou nominovaná firma v kraji zvítězila.

Soutěží spolu firmy i živnostníci společně? Jak to je?

Ne, existují dvě kategorie, firma a živnostník roku. V kategorii firmy soutěží podniky bez ohledu na velikost.

Máte porovnání i s předcházejícími ročníky. Můžete srovnávat jednotlivé

soutěže mezi sebou? Jaká byla letos úroveň přihlášených firem?

Podle pravidel soutěže nemohou předchozí vítězové po nějakou dobu soutěžit, takže ve finále potkáváme stále nové a nové firmy. Pro Pardubický kraj je dobrým vysvědčením, že jsme letos hodnotili celou řadu firem, které mají zajímavý vlastní produkt, významně inovují a často exportují do celého světa. Proto si myslím, že úroveň přihlášených firem byla vysoká a že jména jako JHV ENGINEERING, Explosia nebo Vuch jsou skutečně zárukou kvality.

Je rozhodující, zda firma dělá například průmyslovou výrobu nebo třeba pečie chleba?

Jak je vidět z letošního výsledku, je to opravdu jedno. Produkt jako takový je důležitý, ale neplatí, že musíte být „high-tech“, abyste vyhráli. Více se hodnotí příběh firmy, její vize, její historie i plány do budoucna. Určitě pomůže, když je firma v regionu dobře zapsaná a porotci s ní mají osobní zkušenost.

Vaše práce je pořádat soutěže nebo se zabýváte i něčím jiným?

Agentura CzechInvest je partnerem soutěže, jsme členy poroty v každém kraji i v celostátním finále, a jak už jsem uvedl, můžeme nominovat kandidáty. Soutěž pořádá společnost Communa, s.r.o.

Baví vás být členem poroty této soutěže?

Ano, každoročně se tak seznámím se zajímavými a úspěšnými firmami našeho kraje, i když většinu z nich už znám. Výběr toho nejlepšího je vždycky náročný, ale máme vždy velkou radost, když „naše“ firma uspěje v celostátním finále.

Chodíte pravidelně nakupovat do Sázavy? Co vám a vaší rodině u nás nejvíc chutná?

Ano, chodím prakticky každý den. Chleba už jinde nekupujeme a obvykle máme i koláče k snídani.

Děkujeme za rozhovor

SÁZAVA HOSTILA SETKÁNÍ RODINNÝCH FIREM

Již druhým rokem se scházejí lanškrounské rodinné firmy, aby sdílely své zkušenosti, představily zajímavé technologie či know-how. V září toto setkání hostilo Pekařství Sázava. Pro inspiraci jsme nechali kolegy nahlédnout do naší strategie vzdělávání zaměstnanců. Prezentaci a následnou diskusi jsme věnovali popisu interního vzdělávání a rozvoje, zaškolení NOVÁČKŮ v průběhu adaptačního procesu i NÁSLEDNÉ vzdělávání manažerských a dalších klíčových kompetencí.

Představili jsme naše know-how, které využíváme v naší MANAŽERSKÉ AKADEMII nebo v programu ROZVOJE A TRÉNINKU OBCHODNÍCH DOVEDNOSTÍ.

Přítomné zajímal způsob, jakým měříme a ověřujeme EFEKTIVITU těchto rozvojových aktivit a jak dále nabyté znalosti trénujeme v praxi.

Chceš výsledky? VZDĚLÁVEJ SE A TRÉNUJ! Jiná cesta není. Cílem Sázavy je, abychom našli ten nejefektivnější a nejlepší způsob práce.

Věříme, že jsme díky tomuto setkání byli inspirací pro ostatní.



WORKSHOP PRO ŘIDIČE

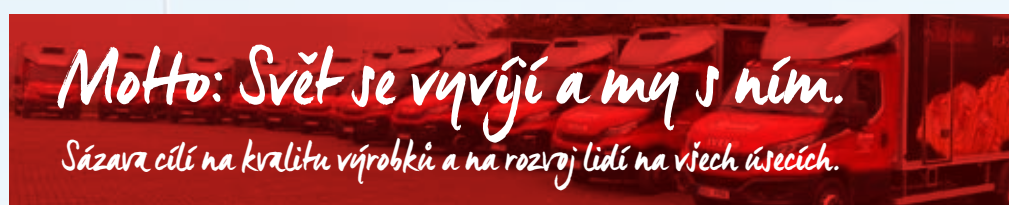
Pracujeme v dynamicky se vyvíjející firmě a je naší povinností zdokonalovat naše služby, chování, vystupování. Sázava byla, je a vždy bude špičkou a inspirací v celém pekařském odvětví.

Nedílnou součástí firmy jsou ti, kteří jsou v denním kontaktu s obchodníky i s naším personálem ve specializovaných prodejnách. Proto nastal čas věnovat potřebnou péči právě jim, sázavským řidičům. Patroňme tohoto projektu je náš obchodní zástupce Jiří Holík, který vychází z vlastních zkušeností řidiče i obchodního zástupce, a za to mu patří obrovské poděkování.

Lektorka Jana Machová vede školení pro řidiče a na vlastní kůži si vyzkoušela jízdu s řidičem jako spolujezdkyně a vše komentovala takto:

„Aby byl workshop pro řidiče opravdu přínosem, chtěla jsem vědět, co je denním chlebem pekárenských řidičů. Vyrasila jsem tedy s někým, kdo s námi „v tom jede“ už více než dvacet let a na svém kontě má přes milion kilometrů bez nehody. Řeč je o Mariánu Hejlovi.“

„Naše cesta začala v 1:15 ráno. Tou dobou měl Marián už naložené auto. Jeho den tedy začal ještě o celou hodinu dříve.



Privítal mě milý usměvavý muž, ze kterého bylo cítit, že svoji práci miluje.

Práce řidiče není jen o tom, naložit a vyložit zboží na správném místě. Je to také o dokonalém systému a ten Marián rozhodně má. Pracuje velmi úsporně a dodržuje přesný řád, aby šetřil potřebný čas, který pak věnuje našim prodejčům a speciálkám.

Přesně ví, kde, kdo co odebírá, a má perfektní přehled o jednotlivých odběratelích. Na každém místě ho vítají s úsměvem a prohodí pár slov, což svědčí o skvěle vybudovaných vztazích. Na jednotlivou prodejnu má řidič časový limit, aby každý obchodník či naše specializovaná prodejna měli své zboží ve správný čas.“

Mezi účastníky vzdělávacího programu pro řidiče jsou jak nováčci, pracující v Sázavě teprve pár měsíců, tak jejich zkušenější kolegové. Každý z nich si odnese Knihu řidiče, která se skládá z několika částí, kde si všichni připomenou vše potřebné. O tom, kdo jsme, jaké jsou naše hodnoty a co je naším cílem.

Knihy řidiče svým obsahem míří k profesionálnímu servisu, školenému řidiči a dokonalé službě. Nechybí přehled



a znalost sázavského pečiva, cukrárenského a lahůdkářského zboží, ale také modelové situace a jejich řešení týkající se provozu vozidla i samotného prodeje. Díky praktickým návodům si všichni hravě poradí s každou situací, která může nastat.

Pro Sázavu je velmi důležité, aby obchodní partneři vnímali naše řidiče jako „parťáky“, na které se mohou spolehnout. Schopné a šikovné zaměstnance, kteří nabídnou, doporučí a kvalifikovaně pomohou najít to, pro co se budou jejich zákazníci rádi vracet. V programu workshopu nebudou chybět praktické tréninky, burza vlastních zkušeností a nápadů, jak docílit dobrého pracovního výsledku, aby je to stálo co nejméně času a energie navíc.

PŘESTAVBA PEKÁRNY

CENTRÁLY LANŠKROUN

PRVNÍ ETAPA STAVBY SE DOKONČUJE A HOTOVÉ JSOU:

- parkoviště pro zaměstnance zvětšené o 200 % proti původní velikosti.
- parkoviště pro osobní vozidla managementu s nabíjecími stanicemi pro elektrická auta (v současné době máme 4 nabíjecí stanice).
- rozsáhlejší prostor pro kola a nový pro motocykly i se stříškou, jenž dříve neexistoval.
- komunikace kolem pekárny, včetně nových parkovacích míst pro rozvážková auta.
- Rozšířili jsme expediční prostor ze stávajících 8 na 12 nakládacích ramp, zvětšili jsme chladicí plochu pro chlazené pečivo a máme 18 rozvozových linek v celém regionu od Olomouce po Chlumec nad Cidlinou.



Připravujeme se na start druhé etapy, kde budeme řešit rozšíření výrobních a skladovacích prostor, zvětšení sociálního zázemí, jako jsou šatny a denní místnost pro zaměstnance, velká společná jídelna s venkovní terasou pro všechny pracovníky. A co bude dál?

Zase příště...

MYČKA A HOSPODÁŘSTVÍ PŘEPRAVEK



V roce 2020 jsme začali intenzivně řešit místo na uskladnění našich přepravek. Tak vznikly první impulsy pro rozšíření skladového prostoru na přepravky, včetně kapacitního nastavení myčky pro jejich mytí. V té době měl mycí stroj při plném výkonu kapacitu 450 ks přepravek za hodinu.

V souvislosti s dalším rozvojem pekárny, tak jak přibýval počet nových prodejen, jsme museli hledat nové řešení této operace, které by umožnilo lepší a výkonnější mytí. Proto jsme oslovili našeho dlouhodobého a spolehlivého dodavatele pana Ing. Burdu z firmy Nerkon a po konzultacích jsme jej vyzvali ke zpracování projektu na novou myčku s vyšší kapacitou mytí.

Naším cílem je do deseti let vybudovat síť padesáti pěti vlastních prodejen a s tímto záměrem jsme řešili i nutné nastavení kvality a kapacity mytí, a to až na 1800 přepravek za hodinu.

Ve starém režimu mytí se všechny přepravky umyjí a uskladní se ve skladu čistých přepravek, odkud jsou v závislosti na požadavcích výroby po dopravnících

přemístěny do provozů, kde jsou k dispozici zaměstnancům.

V novém režimu nastane zásadní změna. Dojde k přesunutí znečištěných přepravek přímo z rozvážkových aut do skladu špinavých přepravek. Mytí nastane na základě požadavků z výroby. Přepravka se umyje a bez dalšího uskladnění jde přímo do provozu. Díky tomuto řešení ušetříme velké skladovací prostory, lidskou práci a energii na dvojí manipulaci s přepravkami. Vznikne tím i místo pro špinavé a sezónní (vánoční, velikonoční) přepravky.

Plán do budoucna bude nastavení na dvousměnný provoz v závislosti na potřebách výroby, oproti současnému třísměnnému provozu. Projektové práce strojního zařízení včetně dopravníku a myčky stály 26 milionů korun.

MICROTELA

made in Lanškroun

V květnu tohoto roku proběhl již čtvrtý ročník soutěže Microtela v Multifunkčním centru LArt v Lanškrouně. Jde o vědeckotechnickou soutěž pro žáky základních škol. Program vznikl díky podpoře města Lanškroun a společenství několika úspěšných firem na Lanškrounsku. Každý účastník měl za úkol sestavit svůj vlastní projekt a následně ho představit veřejnosti. Hlavním cílem této aktivity je rozvíjet tvůrčí schopnosti mladších žáků

a podporovat jejich dovednosti při prezentaci vlastní práce.

V letošním ročníku bylo vyhlášeno jedno z témat s názvem „MADE IN LANŠKROUN“. V této kategorii soutěžilo celkem dvacet jedna týmů a čtyři základní školy si vybraly naši sázavskou pekárnu.

Dětem, které zpracovávaly projekt o Sázavě, jsme se snažili poskytnout co nejvíce informací. Připravili jsme pro ně exkurzi, dokonce si mohly vyzkoušet



práci pekaře. Za jejich úžasné práce jsme jim poděkovali společným setkáním na jedné z našich lanškrounských prodejen, kde jsme pro ně připravili sladké občerstvení a dárečky. Všem děkujeme!



Autoři projektů:

Lola a Nikola

ZŠ Dolní Čermná

Ema a Katarina

ZŠ Dolní Třešňovec

Daniel a Jonáš

ZŠ Smetanova Lanškroun

Jakub a Jan

ZŠ Dobrovského Lanškroun



Oba žáci za mimořádnou práci „Pomyslný soubor rohového koláče a špaldového štrúdlíku“ získali speciální cenu poroty. Gratulujeme.



Stále jsme generálním partnerem lanškrounského hokeje a děkujeme všem větším i drobným sponzorům klubu. Představujeme partnery našich malých Orlíků i velkých Orlů:

Sázava
PEKÁRNA A CUKRARNY

ORPA
OZEKOVSKÝ

PLATT REVIS

SOMA

SYMBIOM
SARAFINOVSKÝ

SANELA

GMS HADICE

GARTER
www.garter.cz

CSCONT

JCEE s.r.o.

FORREZ
HOLDING

KOVOMIK
KOVÁŘSKÝ

KOVO
KOUDELKA

KOMFI

EXVALOS
LOŽNICE A PÉČA O SVĚTLA

TISKÁRNA
KULMANEK

OBORA
RESORT

Stepa

ANFI

BURGER

Weidmüller

KTM
KOLÁŘSKÝ

VMKCE

PILA
PILSKÝ

Sázava dětem



PEKAŘSKÁ KŘÍŽOVKA

Vánoce nám přinášejí...

[illegible]

NAŠE PRODEJNY

ČESKÁ TŘEBOVÁ I. Staré náměstí 47, 724 240 768
ČESKÁ TŘEBOVÁ II. F. V. Krejčího 405, 724 283 629
CHOCEŇ T. G. Masaryka 622, 725 787 642
HOLICE Náměstí T. G. Masaryka 9, 771 283 390
HRADEC K. I. Dukelská třída 1641/4, 601 156 614
HRADEC K. II. Třída Karla IV. 522/19, 775 146 694
HRADEC K. III. Puškinova 861, 770 149 164
HRADEC K. IV. Pospíšilova 1157/108, 771 233 023
JABLONNÉ NAD O. Nám. 5. května 14, 724 504 271
KOSTELEČ NAD ORLICÍ Tyršova 16, 724 242 164
KRÁLÍKY Velké náměstí 275, 724 579 472
LANŠKROUN I. T. G. Masaryka 1, 606 656 394

LANŠKROUN II. Nám. J. M. Marků 16, 724 665 936
LITOMYŠL I. Smetanovo náměstí 128, 606 622 810
LITOMYŠL II. Smetanovo náměstí 108, 724 277 024
LITOMYŠL III. T. G. Masaryka 1204, 725 833 936
MOHELNICE Smetanova 1359/14, 725 838 323
MORAVSKÁ TŘEBOVÁ Čs. armády 8, 724 982 762
OLOMOUC I. 28. října 13, 727 808 621
OLOMOUC II. Ostružnická 343/42, 725 975 667
OLOMOUC III. Riegrova 33, 601 133 221
OLOMOUC IV. Dolní nám. 22/43, 727 806 132
PARDUBICE I. Třída Míru 90, 725 951 216
PARDUBICE II. Jindřišská 276, 776 504 084

POLÍČKA Palackého náměstí 186, 724 769 506
RYCHNOV N. KNĚŽNOU Havlíčkova 1370, 601 389 308
ŠUMPERK I. Langerova 106/10, 606 064 252
ŠUMPERK III. Masarykovo nám. 1278, 606 064 258
SVITAVY I. Náměstí Míru 60, 724 151 108
SVITAVY II. Svitavská 665, 724 277 430
ÚSTÍ NAD ORLICÍ M. J. Kociána 24, 606 632 528
VAMBERK Husovo náměstí 57, 724 940 438
VYSOKÉ MÝTO Fügnerova 5, 606 064 259
ZÁBŘEH Náměstí Osvobození 246/6, 606 064 257
ŽAMBERK Masarykovo náměstí 6, 724 352 047

MOHELNICE

Vylepšené zázemí pro zákazníky a super podlaha, za nás dobrá práce. A teď k tomu hlavnímu, máme novou pec, věříme, že poznáte rozdíl v chuti i ve všech vůních. K tomu ještě několik navazujících drobných změn ve vnitřním vybavení, nové regály, zapuštěné pokladny, silnější vzduchotechnika a přemístění technologií, aby bylo více prostoru.

PŘÍPRAVA PRODEJNY V MORAVSKÉ TŘEBOVÉ

Zvolna se loučíme s prodejnou v Moravské Třebové v ulici Československé armády. Ale není to smutné loučení, snad jen kapku nostalgické. Už se nemůžeme dočkat přemístění do nového, na roh Cihlářské ulice. A kdy se to přesně stane, zatím jen naznačíme, že to bude jaro 2024. O této plánované změně budeme určitě psát v příštím čísle našeho magazínu, a věřte, že bude hodně a hodně o čem číst.

REKONSTRUKCE ŠUMPERK 3

Oblékli jsme šumperskou prodejnu u autobusového nádraží do nového. Přestože se na první pohled dispozici řešení o mnoho neliší, je v prodejně téměř vše nové. Z pohledu zákazníků je především důležitá pec a pulty s vitrinami. Za zmínku stojí nový akustický strop a modernizované obložení stěn. Z pekařského pohledu probíhají technologické

operace v zázemí ergonomicky lépe a tak trochu s rozhledem. A bonusem pro radost je i překrásné nasvícení ohromného ořechu před prodejnou. Tyhle hrátky s detaily máme nejraději.



1.



2.



SOUTĚŽTE S NÁMI!

Výsledek pekařské křížovky zasílejte **nejpozději do 19. 12. 2023** na e-mail: **soutez@pekarstvisazava.cz**.

V odpovědi uveďte své **jméno** a naši prodejnu, do které chodíte nejraději nakupovat, a kde si případnou výhru vyzvednete.

20. 12. 2023 vybereme 13 správných odpovědí.

Staňte se našimi fanoušky, ať vám nic neuteče!



@PekarstviACukrarstviSazavaSro



#pekarstvisazava

3.



+10
menších
vánočních
dárčků
od Sázavy.

Veselé Vánoce

a pohodový nový rok 2024

OTEVÍRACÍ DOBA O VÁNOČNÍCH SVÁTCÍCH:

23. 12. 2023	klasická otevírací doba
24. 12. 2023	zavřeno
25. 12. 2023	zavřeno
26. 12. 2023	zavřeno
27. 12. 2023	7:00-15:00
28. 12. 2023	7:00-15:00
29. 12. 2023	7:00-15:00
30. 12. 2023	7:00-11:00
31. 12. 2023	zavřeno
1. 1. 2024	zavřeno
2. 1. 2024	klasická otevírací doba



Dárkové poukazy

ideální dárek pod stromeček,
k dostání na všech prodejnách
Pekařství Sazava